



Happy
Mukoujimaen
Winter 2019

葉っパイレター | 葉っパイ向島園 季節のご案内

Happy Letter

美味しくお茶を召し上がれ
やっぱり冬はお茶しよ





心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、37年間完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)でお茶の栽培加工販売を一貫して行わせて頂いております。2000年に有機JAS法が制定され、有機認証を取得していないと有機栽培茶と商品に記載できなくなった為、有機認証をお茶部門で日本で一番初めに取得しました。お客様とお話をしていると、有機認証された農園がつくる有機栽培茶=無農薬栽培茶だと思われる方が多いと感じます。有機認証の規定の中には、使用しても良い登録農薬があり、無農薬栽培ではありません。また、遺伝子組換え肥料も使用許可された物もあり、お客様の安心の認識とは少しずれがあるようです。

当園では、自然・地球と人間など様々な絆の結び直し架け橋を目指して、法律の枠を超え安心・安全なお茶作りに取り組んでいます。よって、完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)と表現させて頂いております。

また、毎年、全ロットの残留農薬検査を行い、確かな安全を確認しています。



令和元年度に収穫した茶葉の残留農薬検査につきましては、秋冬番茶収穫後に検査を行い、ホームページにて結果を公開いたします。

より良いお茶作りのためにJGAP認証を取得しています



J-GAP認証とは、Japan Good Agricultural Practice(日本の良い農業のやり方)の略で、「食の安全」や「環境保護」に取り組んでいることが、第三者機関の審査により確認された農場に与えられる認証です。

また、農林水産省が推奨する、世界的にも高い評価を得ている日本の標準的な農業生産工程管理手法で、農場版HACCP(ハサップ)とされています。

2 心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

4 園主あいさつ 森のなかの茶畑から

6 特集 美味しくお茶を召し上がり 三年番茶の養生レシピ

8 お茶 のご案内



12 ギフトのご案内

14 おすすめの茶道具



おすすめの本

15 生命力あふれる茶樹 向島園の一本仕立て

16 葉っぴい向島園のお茶づくり

18 発送のご案内



19 FAX注文書

20 美味しんぼに掲載されました 白井田七。茶 お問い合わせ先

二〇一九年

冬のお知らせ



■消費増税に伴う軽減税率のお知らせ
十月一日以降の商品出荷分より消費税が次の通り変更になりました。

お茶	8%
急須・茶器・茶道具 などの雑貨類	10%

お茶と茶器のセット商品、送料、代引き手数料などサービスに係るものの消費税は、10%となります。

■有機ほうじ茶終売のお知らせ



皆様に長らくご愛顧頂きました「ほうじ茶」を、在庫限りで終売とさせて頂きます。終売となりました折には、「香棒ほうじ茶」「極上三年番茶」をお楽しみ頂けましたら幸いです。長らくのご愛顧、誠にありがとうございました。

■HP・ショッピングカート リニューアルのお知らせ

皆様にもっと分かりやすく、もっと楽しくご利用頂けるように、オンラインショッピングページの改修を行いましたので、是非ご覧ください♪HPも近日公開に向けて準備中ですので、楽しみにお待ちいただけましたら幸いです。



SAKURA・細文加工 2019/5/7



SAKURA・細文収穫 2019/5/7

木
木
の
な
か
の
せ
い
煙
か
ら



お茶ってほんと
おいしいよね

こんにちは。
葉っぱい♪向島園園主 向島和詞です。
いつも、当園のお茶をご愛飲して頂き、ありがとうございます。

今年は、酷暑と言われる昨年とは違い、耐えられる夏の暑さで本場に助かりました。昨年までの空梅雨も、今年はしつかりとした梅雨らしい降雨に恵まれ、お茶にとっては良い環境です。無農薬でお茶を栽培するためには、薬以外の方法で病気や虫の被害を低減していくしかないのですが、その対応は未来の天候を予測して行うことが多く、その予測が外れると、とても大きな被害になってしまうのでヒヤヒヤします。

例えば、夏の剪定時期ひとつとっても、悩みどころです。通常は七月十日頃が良いのですが、梅雨が空梅雨なら15日くらい早く選定したい。など、未来の天候を予測しながら行います。細かく言い始めれば、その年の新茶が早いか遅いかでまた変わってきますし、昨年一年間の天候も考慮します。では、今年の未来予測と実際はどうなったかと言うと、もう少し梅雨時期の降雨が少ないと予測していたので、剪定時期としては5日程早かったかなと言うのが、正直な感想です。少しだけ、炭疽病という病気が出てしまいました。そんなに大きい被害ではないので、秋にその部分を剪定してしまえば来年の一番茶への準備はバッチリです！(^^)

天気予報と睨めっこしていると、ふと思うことがあります。もし自分がこの仕事をしてなければ、こんなにも毎日の天気を気にしていたらどうかと...。きっと、そこまで気にしなかったと思います。こんなにも自然の状況を気にするのは、やっぱり農業だからだと感じました。そして、改めて農作物は人が作っているのではなく、自然からの恩恵なのだと感じます。

現代社会でも、利益最優先と言う考え方から働き方改革へシフトしているように、考え方も「もの豊かさ」から「心の豊かさ」へ、ペクトルがシフトしてきています。その根底にあるのは、母なる地球、自然からの恵み深い愛情そのものではないでしょうか。そう考えてみると、地球にやさしく生きるということは、最高で最大の親孝行なのかもしれませんね(^^)

今年も、直近の消費税増税や天災など、様々なことがあった一年でした。被災された方々には心よりお見舞い申し上げます。地球や自然からの恵みに包まれて出来た温かい一杯のお茶が、少しでも心の平安や幸せのひと時に、お役に立てましたら幸いです。

本年も、様々な「生」あるものすべてに感謝しながら、年末年始のご挨拶とさせていただきます。ありがとうございます。

感謝。合掌！

むこうじま・かずと
一九八五年生まれ。小さい頃からお茶好きで、毎日畑のお手伝いが日課の幼少時代。幼稚園の時の夢は「茶刈り機屋さん」になること。
十八歳の時に父亡き後の向島園園主となる。
平成二十一年最年少青年農業者認定され、究極の有機栽培茶の栽培製造販売に取り組み、ワークショップや講演活動も行っている。
口癖は「全てはうまくいっている！」(根拠なし)

からだの調子を整える

三年番茶の養生レシピ

市販のエネルギードリンクには、とても多くのカフェインや糖分が含まれており、一時的には気分も高揚しますが、短時間で効力がなくなり、またその副作用により疲労を感じます。

お茶はもともと養生の仙薬として日本に持ち込まれ、三年番茶は、東洋医学では飲用の手当てとされています。そのまま飲んでも良いのですが、これからご紹介するアレンジをすると、さらに様々な力を発揮してくれます。

最初にご紹介する梅醬番茶は、まさに日本版エネルギードリンクといえる、代表的な万能薬茶です。他にも様々なアレンジレシピを通して、三年番茶のポテンシャルを全部お伝えします。

こんな時に梅醬番茶を

- ☆お腹の調子が良くない時に
- ☆疲れた時に
- ☆風邪かな?と思ったらすぐに一杯
- ☆二日酔い、飲みすぎた時はすぐに一杯
- ☆毎朝一杯の梅醬番茶で体質改善を♪
- ☆夏は夏バテに。冬は冷え対策に。

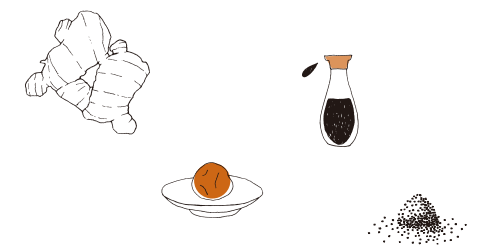
- 肝に良いのは:
 - 梅干しを増やす
 - 腎に良いのは:
 - 醤油を増やす
 - 心の良いのは:
 - 番茶を長めによく煮出して洗くする
 - 胃に良いのは:
 - 番茶を薄めに淹れる
 - 肺・大腸に良いのは:
 - 生姜を増やす
 - 熱がある時は:
 - 大根おろしを加える
 - 咳・たん・鼻水・鼻炎の時は:
 - レンコンのすりおろしを加える
- (市販のレンコン粉末でもOK) ©

代表的な
万能薬茶

梅醬番茶



極上三年番茶



梅干し+生姜+醤油+三年番茶



《用意するもの》

三年番茶、梅干し、しょうが、醤油、湯呑、急須または土瓶、すりおろし器

《ポイント》

三年番茶は、土瓶でじっくり煮出したものがおすすですが、時間が無い時は急須で淹れたものでも良いです◎



湯呑に梅干しをいれます



生姜汁を2~3滴入れて



醤油は小さじ1.5杯



そこに熱い三年番茶を注いで梅干しを潰しながらよく混ぜてできあがり♪

梅しょうが番茶

梅干し+しょうが+三年番茶

梅干し一粒に、生姜を少量すりおろして混ぜ、熱い三年番茶を淹れます。お腹の調子を整えるのにオススメです。

塩番茶

塩+三年番茶

のどが痛む時は、天然塩をお好みの量入れた塩番茶でのうがいがオススメです。冷ました塩番茶は、目の洗浄にも良いとされています。

醤油番茶

醤油+三年番茶

自然醸造の醤油1、2滴をたらし、熱い三年番茶を一合ほど入れて飲みます。新陳代謝のためにオススメです。

梅干番茶

クエン酸パワー!

梅干し+三年番茶

梅干し一個に熱い三年番茶を入れて、種だけ残して飲みましょう。老廃物や疲れのある方にオススメです。

東城百合子著「自然療法」では、三年番茶について、下痢・胃腸障害・吐き下しに良いとされ、「吐き下しの回数が多ければ、飲む回数もふやす」とようにと勧めています。また、「生姜湯よりさらに保温効果が強く、下痢、便秘、腰痛、腹鳴（お腹がゴロゴロ鳴る）、吐き気などの胃腸病に即効するのが梅醬番茶だ」と紹介しています。このほかにも、冷え、疲れ、貧血、風邪、痛みや婦人科系にも勧められています。



三年番茶は立派な健康茶です



お茶のご案内

当園のお茶は、農薬や化学肥料は一切使用しておりません。安心してお召し上がりください。

◆上煎茶（深蒸し茶）

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい：そんな方にお勧めです。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。60℃以下のお湯で、香り・甘み・渋みの絶妙なバランスをお楽しみください。お茶好き・お茶通の方への贈り物にも最適です。



SOLD OUT

特上煎茶 和の茶

80g ¥5,000 [税抜]

強い旨味
強いコク



高級煎茶 和の茶

80g ¥3,000 [税抜]

透き通る
味と香り



上煎茶 和の茶

80g ¥2,000 [税抜]

※2031年までは地域事業支援により、特上煎茶作りに時間を割けないため、販売を停止します。

◆煎茶（深蒸し茶）

普段飲まれるお茶として人気の煎茶。当園では深蒸しとし、苦味が少なく甘みが多いのが特徴です。お湯の温度によって、味の深みも変化します。種類も豊富に取り揃えました。ご家庭やお客様用におためしくください。

芳醇な香り
濃厚な味わい



上煎茶

80g ¥1,500 [税抜]

やさしい香り
爽やかな味わい



煎茶 A

80g ¥1,000 [税抜]

やわらかな口当たり
成熟した味わい



煎茶 B

80g ¥800 [税抜]

バランスのとれた
旨みと渋み



煎茶 C

80g ¥600 [税抜]

◆ティーバッグ

ティーバッグでも美味しくお茶を淹れられるように、茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。



煎茶 (バラ・タグあり)

2g×15 ¥667 [税抜]

煎茶 A を贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。



HOT or ICE 煎茶 (バラ・タグなし)

5g×15 ¥900 [税抜]

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。煎茶 C を使用していますので、香ばしくて甘いお茶です。



HOT or ICE ほうじ茶 (バラ・タグなし)

5g×17 ¥900 [税抜]

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。香ばしく甘い、やさしいお茶です。

◆茎茶

自然なお茶の茎は、より甘みがあります。香ばしく甘い口当たりが特徴です。



茎茶

80g ¥700 [税抜]

◆玄米茶

JAS 認定の国内産有機玄米と当園のお茶をブレンドして作りました。玄米とお茶のミネラルを一度にいただけます。



玄米茶

80g ¥600 [税抜]



あったかいお茶
おいしいね♪

◆番茶（緑番茶）

秋に収穫したお茶です。ワイルドで自然な味をお楽しみください。



秋冬番茶

200g ¥800 [税抜]

ほうじ茶ではありません。緑番茶です。番茶のほうじ茶をご希望の方は、三年番茶をお求めください。

◆三年番茶（ほうじ茶）

収穫した番茶を、荒茶の状態で三年間熟成させ、香ばしく焙じました。熟成させ焙じることにより、刺激物であるタンニンやカフェインが少なくなり、体に優しいお茶です。マイルドな味が特徴です。



極上三年番茶

150g ¥800 [税抜]

極上三年番茶は：下痢・胃腸障害・吐き下しに良いとされ、保温効果が強く、冷え・疲れ・貧血・風邪・痛みや婦人科系にも勧められています。

◆ほうじ茶

一番茶の茎の部分だけを強火で炒ったまろやかなほうじ茶です。香ばしい香りが大変印象的で、その香りは、飲み終えた後でも喉元に残ります。当園おすすめの人気商品です。



香棒ほうじ茶

80g ¥800 [税抜]



ほうじ茶

80g ¥500 [税抜]

一般的なほうじ茶は、番茶で作りますが、当園では最高の味・香りを求めるため、贅沢に一番茶を焙じています。熱いお湯で、また、冷やして飲んでも美味しくいただけます。

※在庫限りで販売終了となります。

◆和風ハーブティー

機能性とアロマ効果の高いお茶です。ハーブの特性と日本茶の特性の絶妙なコラボレーションをお楽しみください。



ペパーミント入りほうじ茶

50g ¥800 [税抜]



カモミール入り玄米茶

50g ¥800 [税抜]

◆おいしいお湯で淹れるお茶

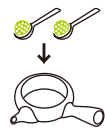
土瓶で時間をかけて沸かしたお湯は、金気臭の心配もなく、遠赤効果によりマイルドで美味しくなります。水を入れた土瓶に当園の三年番茶を入れ、弱火で煮立てないよう煮出すと、まさに絶品の味をお楽しみいただけます。



けんこう土瓶

陶器製（常滑焼）
Φ16cm × D12cm
¥4,600 [税抜]

※土瓶は消費税10%になります



1

急須に人数分の茶葉を入れ
れます。一人分の目安は
ティースプーンに2~3杯
(約4g)です。



2

急須にお湯をゆっくと注
ぎます。浅蒸で仕上げた
お茶は40~60℃の少し低
い温度が最適です。



3

60秒位して、茶の葉がわず
かに開きはじめてから、ゆ
っくりと湯のみに注ぎます。
一滴残さず均等に注ぎ分
けてお出しください。

浅蒸し茶の
美味しいお茶の淹れ方



SAKURA

缶入り

80g ¥1,800 [税抜]

数量限定



SAKURA

袱紗入り

80g ¥1,500 [税抜]

数量限定

静7132

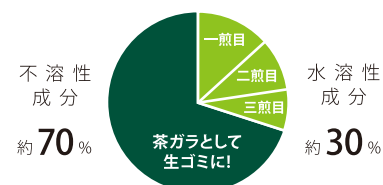
【浅蒸し煎茶】
SAKURA

先代園主が、一度飲んでから虜
になってしまった品種「静7132」
は、さくら餅のような香りのする、
特別な品種です。何日も何日も頼
み込み、その熱意に負けて譲って
頂いた貴重なお茶の苗木を、先代
園主がつくり上げた究極の完全有
機栽培・一本仕立てで栽培し、現在
素晴らしい茶園に成長しています。
静7132は、摘み取ってから
およそ6時間、生のままお茶の葉
を寝かせておくと、茶葉の持つて
いる酵素のはたらきにより、葉っ
ぱが少し萎凋(発酵)します。そう
することで、さくら餅のようなや
さしい香りがでてくるのです。
その茶葉を、びく石の麓から汲
み上げた清水でやさしく蒸して、
針のように茶葉がピンとした浅蒸
し煎茶に仕上げられています。静71
32の茶の葉の味をそのまま味わ
える、透き通るような香り高いお
茶は、私にとって、ご褒美のお茶で
す。
ほろりとやさしいSAKURA
の香りを、お心ゆくまでお楽しみ
ください。

さくら餅の香りのするお茶

緑茶に含まれる主な有効成分は、「
カテキン・テアニン・カフェイン・ビ
タミンC」などです。健康維持に役立つ
これらの成分は、高血圧や糖尿病な
どの生活習慣病や、がん予防、また抗
菌・殺菌作用の効果があることが、最
近の研究で明らかになってきました。

しかし、お茶の栄養には不溶性(水
に溶けない)のものが多く、急須で淹
れた場合、約7割の栄養が茶殻に残っ
てしまいます。



急須で淹れた場合の成分割合

お茶の栄養成分をまるごと食べる!

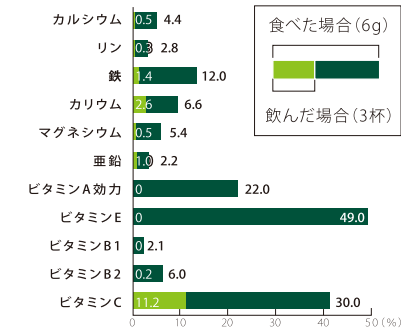
粉末茶の力
チカラ

茶殻の中には「カルシウム・鉄分・
ビタミンE・β-カロテン・ミネラル
分」など、日常の食事ではなかなかバ
ランスよく摂取しにくい微量栄養素が
多く含まれています。

粉末緑茶なら、そのまま溶かして飲
むだけで、まるごとお茶の栄養を100%
摂取することができます。

粉末玄米茶なら、絶妙なバランスで
ブレンドしたお米とお茶の栄養をいた
だけます。

微量栄養素摂取量の比較



当園のお茶は、農薬や化学肥料を一
切使用せずに育てていますので、安心
・安全で体に良いお茶を、おいしく楽
しく飲んでいただきたいと思ひます。
昔から養生の仙薬と言われているお
茶のパワー!是非、お試しください♪



当園の敷地内から出土した縄文時代
中期約4000年前の祭祀具です。
地面に突き立てて繁栄を願ったと考えら
れています。【藤枝市郷土博物館寄贈】



縄文のお茶

缶入り

80g ¥1,800 [税抜]

数量限定



縄文のお茶

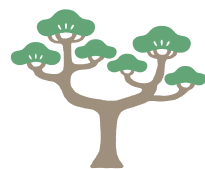
袱紗入り

80g ¥1,500 [税抜]

数量限定

【浅蒸し煎茶】
縄文のお茶

在来品種



古代より続く在来品種

東海道線藤枝駅から瀬戸川沿い
を車で20分ほど山側に上り、石垣に
囲まれた坂道を登ると、少し小高
い場所に当園があります。当園の
敷地内からは縄文式石器や弥生式
土器が出土しており、出土した石器
は、祭事などに使う石棒(リンガ)で、
この場所が縄文時代に祭事などを
行っていた場所のようです。また、
昔から癒しの地とされ、パワースポ
ットのような、とても気持ちの良い
場所です。敏感な方が来られると、
癒しのパワーをたくさん感じると
うです。
高度経済成長とともに、お茶は
味・香り・色など万人受けをするか
けあわせの優等品種が盛んに増え
ました。しかし、挿し木で育てるお
茶(優等品種)は、どうしてもクロ
インになってしまい生命体として
弱くなります。一方、種で育てる在
来品種(古代品種)は生命体として
非常に強く、とても注目が集まっ
ています。
古代からある在来品種の力と、
当園の縄文のエネルギーのコーラ
レーションにより生まれた縄文
のお茶。
当園は深蒸しが主体ですが、縄
文のお茶は、昔ながらの浅蒸し
つくりました。
お茶の味・香り・色、そして、その
もつと奥にある生命力:お茶の力
をお楽しみください。
是非、ご賞味あれ!



お茶の実

◆溶かしてまるごと
飲む粉末茶

当園の無農薬のお茶をそのまま召
し上がれます。お料理など様々な
用途でお楽しみください。
スティックタイプは一煎分の飲みき
りタイプ。お弁当や旅のお供に。



粉末玄米茶

(スティックタイプ)

0.6g
×25 ¥700 [税抜]



粉末玄米茶

40g ¥1,000 [税抜]



粉末緑茶

(スティックタイプ)

0.6g
×25 ¥700 [税抜]



粉末緑茶

40g ¥1,000 [税抜]

◆粉末茶をきれいに
溶かす必需品



粉末茶がサツと簡単
に溶け、手軽に召し
上がれます。粉末茶
をご愛飲の方にお勧
めです。



楽々茶笥

竹製

幅4cm×高さ15cm

¥1,900 [税抜]

※茶笥は消費税10%になります



粉末三年番茶

40g ¥650 [税抜]

三年番茶の栄養をそのままお召し
上がりください。



まるごと番茶粉末茶

40g ¥500 [税抜]

栄養素を一番多く含む番茶を粉末
にしました。メチル化カテキン等、
豊富なミネラル分をおいしく摂取
できます。



出産祝い・内祝い

赤ちゃんギフト

¥1,500 [税抜]

- ・赤ちゃん番茶 2g×20個
- ・赤ちゃん緑茶 2g×20個



フィルターインボトルで
らくらく水出し茶
ホットもOK

ハーブティー&煎茶
フィルターインボトルセット

¥5,190 [税抜]

- ・HARIOフィルターインボトル 750ml
- ・カモミール入り玄米茶 50g
- ・ペパーミント入りほうじ茶 50g
- ・煎茶A 80g

※こちらのギフトは消費税10%になります

贈
Happy
Gift



御歳暮・御年賀に
葉っぴい向島園の
厳選ギフト



お茶のやさしさいっぱい

バラエティセット
ほかほかギフト

¥3,180 [税抜]

- ・赤ちゃん番茶 2g×20個
- ・赤ちゃん緑茶 2g×20個
- ・極上三年番茶 150g
- ・煎茶A 80g



急須を使わずお手軽に

バラエティセット
さわやかギフト

¥3,820 [税抜]

- ・粉末緑茶(スティック)0.6g×25包
- ・粉末玄米茶(スティック)0.6g×25包
- ・Hot or Ice 煎茶5g×15個
- ・Hot or Ice ほうじ茶5g×17個

感謝の気持ちにお茶を添えて

おいしいお茶で「ほっ」とするひとときを

大切な人にもおすそわけ♪

mori no ocha gift
森のお茶
ギフト

2本入り
森のお茶
ギフト

3本入り
森のお茶
ギフト

ギフトボックスに
お好きな組み合わせで
ご用意致します。

※森のお茶缶は全て消費税10%になります



- ・煎茶 50g
- ・玄米茶 50g
- ・香棒ほうじ茶 50g

¥2,580 [税抜]



- ・ペパーミント入りほうじ茶 35g
- ・カモミール入り玄米茶 35g
- ・極上三年番茶 35g

¥2,450 [税抜]

森のお茶缶
LINEUP

・11種類



森のお茶缶

荳茶

¥820 [税抜]

・50g



森のお茶缶

香棒ほうじ茶

¥880 [税抜]

・50g



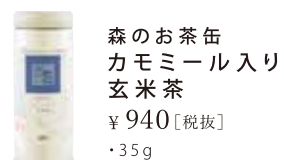
森のお茶缶

煎茶

¥1,000 [税抜]

・50g

(煎茶Aが入ります)



森のお茶缶

カモミール入り
玄米茶

¥940 [税抜]

・35g



森のお茶缶

ペパーミント入り
ほうじ茶

¥940 [税抜]

・35g



森のお茶缶

極上三年番茶

¥570 [税抜]

・35g



森のお茶缶

玄米茶

¥700 [税抜]

・50g



森のお茶缶

ほうじ茶

三角ティーバッグ

HOT or ICE

¥980 [税抜]

・5g×12個



森のお茶缶

煎茶

三角ティーバッグ

HOT or ICE

¥980 [税抜]

・5g×10個



森のお茶缶

赤ちゃん緑茶

無漂白紙バッグ

ティーバッグ

¥780 [税抜]

・2g×20個



森のお茶缶

赤ちゃん番茶

無漂白紙バッグ

ティーバッグ

¥780 [税抜]

・2g×20個



お茶好き・お茶通の方に

和の茶 袱紗入

¥5,670 [税抜]

- ・高級煎茶 和の茶 80g
- ・上煎茶 和の茶 80g

※1本入り、3本入りもあります。



甘み多い深蒸し煎茶

葉っぴいギフト

¥2,430 [税抜]

- ・煎茶A 80g×2本

※3本入りもあります。



数量限定の特別なお茶

お茶のカギフト

¥3,460 [税抜]

- ・細文のお茶 袱紗入80g
- ・SAKURA 袱紗入80g



季節のおくりもの

煎茶80g缶2本入

¥2,890 [税抜]

- ・煎茶A 80g×2缶



向島園こだわりの逸品

和の茶 150g缶2本入

¥10,510 [税抜]

- ・高級煎茶 和の茶 150g
- ・上煎茶 和の茶 150g

※1本入り、3本入りもあります。



一番茶の茎の香ばしさ

葉っぴいギフト 香棒ほうじセット

¥3,260 [税抜]

- ・煎茶A 80g×2本
- ・香棒ほうじ茶 80g

お仕立てについて

季節、ご進物に合わせた包装でお届けします。
掛紙ののしは、「紅白」「白黒」「黄白」をご用意しております。
ご進物にあわせてお申し付けください。



向島園の茶樹(1本仕立て)

ずっしりと成長し、幹がしっかりと出来上がった茶樹はひとの腕より太いんです。幹を切ると年輪が見え、根は4~8mほど地下に伸びるため、生命力が強いです。

茶あ生 樹ふ命力 れる

『向島園の一本仕立て』
先代園主が完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)でお茶の栽培をするため、試行錯誤の結果生み出された栽培方法が「一本仕立て」です。昭和57年、従来の農法に疑問を感じ、先代園主が自然との共存を考えたお茶の有機栽培に取り組み始めたのですが、今まで使用していた農薬や化学肥料を断ち切ると、お茶の樹の樹勢は落ち、収穫が困

難な状況が何年か続きました。その頃は、お茶は農薬無くして栽培できないと言われており、どうしても有機栽培でお茶の栽培ができたか試行錯誤の日々でした。歴史をたどってみると、お茶は平安初期(815年)中国から仙葉として日本に伝わりました。農薬や化学肥料が日本で多様に使用し始められたのは戦後からなので、戦前は無農薬でお茶の栽培ができていたことに気付き、その栽培方法を見習えば、無農薬でもお茶の栽培ができるのではないかと考えました。

昔は、お茶の樹は実生で増やしていましたが、お茶は自家受粉しないため同じ品種を育てようとすると挿し木でしか育てられませんが、挿し木栽培にするという



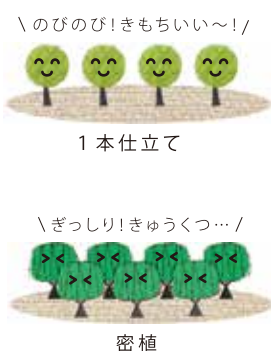
一般的な茶樹

密植され幹になりきれず盆栽化した茶樹は、枝を切っても年輪が見えません。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。

ことは、クローン栽培をしていることに近く、実で植えた茶樹と挿し木で植えた茶樹を比較すると、特に成園になってから生命力に大きな差が生じました。また、植えてから収穫まで7年という長い年月を要するため、出来るだけ苗を密植することが戦後の茶の栽培方法として一般的でした。しかし、苗を密植すると根張りが弱くなったり、物理的環境の悪化(風通し悪化など)によるストレスが上がり、これもまた生命力低下につながります。生命力低下が引き起こすものは、病気や不調です。だから農薬・化学肥料が必要だったのです。

農薬・化学肥料を使用しなくても、病気知らずの生命力ある茶樹を育てるのなら、戦前の栽培方法にのっとり、実生で疎植すること、そして大きく育つまで剪定しないことがベストです。(在来茶)

しかしながら、お茶の品種を一区画の畑で一定に保つには挿し木で増やす以外方法はないことになり、ありませぬ。その為、先代園主は、



1本仕立て

密植

一本仕立て栽培された茶樹は、通常栽培の茶樹と比べ幹の太さは10倍以上あり、根も4倍以上伸びます。よって、非常に生命力あふれた茶樹へと成長して本来のお茶の力を発揮してくれます。栄養価や抗酸化力も高く、中国で金不換と言われ、弘法大師には養生の仙薬と言われたお茶のパワーを最大限に引き出して、お茶本来の生き方を尊重する栽培方法。それが「一本仕立て」栽培です。



先代園主 向島和光

おすすめのお茶道具
お茶をおいしく頂くための茶道具をご紹介します。あなただけの茶道具を揃えてみませんか？



常滑焼急須【帯網】

日本茶インストラクター
推奨茶器

360cc



春秋
陶器製(常滑焼)
¥3,600[税抜]

290cc



菊丸急須(帯網)
陶器製(常滑焼)
¥5,600[税抜]

湯呑
陶器製(常滑焼)
φ6.8cm×H3.8cm
¥1,600[税抜]



湯冷まし
陶器製(常滑焼)
120cc
¥1,800[税抜]

【急須の網の種類】



陶製網タイプ

金網の金つけが気になる方は陶器製の網が最適です。網の目は、細と極細があります。



帯網タイプ

内側に帯状の網を張りめぐらせた様式で、茶葉が浸透しやすく、あらゆる茶葉に適しています。目詰まりしにくいことも特徴です。



茶碗
陶器製(常滑焼)
φ7.7cm×H5cm
¥1,600[税抜]

300cc



前川淳蔵(細)
陶器製(常滑焼)
¥9,000[税抜]

290cc



菊丸急須(極細)
陶器製(常滑焼)
¥5,300[税抜]

常滑焼急須【陶製網】

急須でかわるお茶の味



当園の急須は、全て常滑の職人さんの手で一つ一つ丁寧に作られています。近年深刻な後継者不足と聞きますが、常滑焼の細やかさと美しさは世界屈指のものだと思えます。握りやすい取っ手に、茶葉がゆったり踊れる大開口、蓋はズレがなくピタッとまります。

大切な日本の文化伝統、用の美を、孫の代またその先まで伝えていきたいですね。

視覚で愉しむ
日本茶の新しいスタイル

ガラスの中に茶葉を入れ、お湯やお水を注ぐだけ。あとは、好きなタイミングでスイッチを押せば、スマートにお茶を淹れることができます。

800cc



ティードリッパー ラルゴ
スタンドセット

本体:耐熱ガラス
スタンド:メタクリル樹脂
幅17cm×奥行13cm×高30cm
※付属するスタンドは右の物になります。
¥8,000[税抜]



自宅で炒りたての
ほうじ茶を



ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥2,000[税抜]



ほうじ器に緑茶を入れコンロの火にかけることで、簡単に香ばしい炒りたてのほうじ茶が出来ます。

◆おすすめの本

食べ物と人と地球のバランスやメカニズムをわかりやすく解説した、新しい自然食の手引き書です。



未来食
環境汚染時代を
おいしく生き抜く
大谷ゆみこ著
メタ・ブレーン発行
¥1,952[税抜]



植物の力
潜在意識を支えるもの
内野久美子著
勉誠出版
¥1,800[税抜]

植物の計り知れない無限のパワー。第四章の「身体と植物」で当園が紹介されています。

挿し木栽培をしたとしても実生に出来るだけ近い栽培方法を取ろうと考え、挿し木を極限の小ささである一節一葉から始め、疎植にして太い幹を作る一本仕立て栽培を考案しました。育苗施設で育てるのはなく、自然の畑の真ん中に葉っぱ一枚挿していくので、途中で強い風雨に見舞われれば振り出しに戻り、鳥に葉っぱを啄まればまた振り出しに戻る。それを何度繰り返して、15年の歳月を経て、ようやく一本仕立ての栽培方法を確立しました。

※こちらの頁の茶器と書籍は消費税10%になります

葉っぴイ向島園のお茶づくり



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

葉っぴイ向島園は、完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)で、お茶の栽培・製造・販売をさせて頂いております。

現在の農業界では、化学肥料、農薬使用による栽培方法が大部分を占めております。

では、何故、無農薬・無化学肥料という栽培方法を取っているのでしょうか。

一人の人間が生きているには、どれだけの物が介在しているのでしょうか？まず、生きてゆくには食べ物が必要です。

そして衣類・住宅等……。ただ一人の人間が生きてゆくだけでも沢山の物との関わりを持たなければなりません。ではその物の存在、維持というものはどのように行われているのでしょうか。

今、この地球上にはとても多くの生物(植物・動物・人間も含む)が生存しています。

そんな中、たとえば、植物・動物の関係。植物は動物の呼吸により出された二酸化炭素を吸収して生命を維持しております。又、動物は植物の出した酸素により呼吸し、生きております。

現実的には、地上にあるものすべて一つ一つが自然の仕組みの中では掛け替えのない役割を担っているのではないのでしょうか。確かに農薬・化学肥料は

ある面から見ればとても妥当な方法だと思われれます。しかし、生命の次元で見た場合には大きな輪としてつながっているそれぞれの命の流れを途中で絶ち切る事になるのです。

そしてそれがどのような結果を産み出すのでしょうか？

人間は自分の体の調子が悪くなれば、自分で悪い条件を取り除き、健康な体に戻そうと努力します。

でも、地球上でそのような事ができるのは人間だけなのです。

山の木々が健康を害するような環境になってきたから、もっと条件の良い場所に移ろうと思っても、決して出来る訳ではありません。人間以外の生物の生存は、ある意味で総て人間に委ねられているのです。同じ地球を構成する生きものなのに、

「何をしてもかまわない」

正しさの基準を人間中心に定めて良いものなのでしょうか？



今、私達に求められているものは、命の次元で物事を観てゆくことなのではないのでしょうか。そして、生あるもの総ては、単独で生存出来ているのでは無く、みな一つの輪としてつながっていることを思いだし、今まで、私達人間が断ち切って来た輪を、元の状態に戻すことが、なによりも大切なことではないのでしょうか？

昭和57年より無農薬・無化学肥料による完全有機栽培に取り組んできました。

最初の頃は農薬や化学肥料の影響で茶樹の生命力も弱く、ほとんど収穫することが出来ませんでした。

やっと以前の収穫量に戻ったのは6年目の事でした。

お茶の葉一枚一枚の生命力を十分引き出し、皆様にお茶を通して自然からのメッセージをお届けできたらと願っています。

尚、大切に収穫したお茶はびく石山の麓から汲み上げた清水で蒸し、心をこめて仕上げ、お届けさせて頂いております。

無農薬・無化学肥料での茶の栽培と製造を实践

忘れていた生命の一体感

ある本に、次のような話が載っています。

「わたしは沖縄の先島と呼ばれる離島で、しばらく生活して島の人たちを持つている自然観というものを学びました。これは、もしかしたら、今日の社会のひずみを正すカギになるのではないかと思える自然観です。それはひと言でいうと、生命の一体感ということですね。生命というのはバラバラに成立しているものではなくて一体のものとしてあるのだという考え方です。

ある時、わたしはフィリピンの、ミンドロ島付近に散在している島へ行きました。文明といえば、携帯ラジオがあるくらいで、むろん電気もないところです。わたしたちが行くと、日本人はエビやカニが好きだということを知っていて、海に潜ってイシガニというのをとってきてくれた。それから、ボイルするために台所へ行ったのですが、すぐに帰ってきて『たいへん申しわけないが、今晚はカニをごちそうできない。このカニは、今抱卵しているので海に帰してやる』と言う。それを聞いたとき、わたしたちはまとも顔を上げることができなかった。わたしたちは、こういう人たちが暮らす海に、近代的な装備の船団を送り込んで、

魚やカニをねこそぎとってしまう。わたし自身が漁をするわけではないが、日本人の一人として平気でエビやカニを食べている——そう思うと、恥ずかしくとても顔を上げられなかったのです。同時に教育にかかわってきた人間の一人として、いったい教育とはなんだろうと思わず考え込んでしまった。日本人といえは世界でも一、二を争うほどの教育を受けてきた民族だろうと思う。一方、イシガニを海へ帰してやった人は、おそらくわたしたちがいうところの義務教育すら受けていないと思われる人たちです。ところがその彼らは、生命はかけがえないものだというきわめてあたりまえの思想のなかで生きています。生命の一体感ということを非常にたいせつにしている。

一方、文明の恩恵を受け、教育も十分にいき届いているはずのわたしたちのなかには、そうした考えがまったくいっていいほどない。わたしは、非常に暗い気持ちになりました。」

(家の光1998年12月号より)

視点をずらして観ることで、いままで観えなかったものが観えてくる。本当に大切だったものはなんだったのでしょうか？





ご依頼主様

フリガナ		T E L	
お名前		F A X	
		E-mail	
ご住所	〒		

ご依頼主様用の場合はチェックをしてください。配達日・配達時間の指定がある場合には記入してください。

送料 無料 お届け先一ヶ所の合計金額が **¥8,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。
 ※お届け先が北海道・九州は合計金額が **¥10,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。

ご贈答用お届け先

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中	<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時
		<input type="checkbox"/> 18~20時	<input type="checkbox"/> 19~21時
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中	<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時
		<input type="checkbox"/> 18~20時	<input type="checkbox"/> 19~21時
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

¥お支払い方法 (口にチェックしてください) 郵便振替 銀行振込 商品代引

ご不明な点はこちらまで **TEL:054-639-0514 FAX:054-639-0574**

発送のご案内



お届け方法 佐川急便にて発送させていただきます。ご贈答用の先様発送も承っています。

送料 送料は、地域(都道府県)ごとの重量、及び梱包サイズによって異なります。

地域	都道府県	2kgまで 箱サイズ60cm内	5kgまで 箱サイズ80cm内	10kgまで 箱サイズ100cm内
静岡県内	静岡	¥700	¥950	¥1,260
関東	東京・神奈川・山梨・千葉 栃木・群馬・茨城・埼玉	¥700	¥950	¥1,260
信越	新潟・長野	¥700	¥950	¥1,260
東海	岐阜・愛知・三重	¥700	¥950	¥1,260
近畿	滋賀・京都・大阪 兵庫・奈良・和歌山	¥700	¥950	¥1,260
北陸	富山・福井・石川	¥700	¥950	¥1,260
北東北	青森・岩手・秋田	¥900	¥1,150	¥1,460
南東北	宮城・山形・福島	¥800	¥1,050	¥1,360
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	¥800	¥1,050	¥1,360
四国	香川・徳島・愛媛・高知	¥900	¥1,150	¥1,460
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本 大分・宮崎・鹿児島	¥900	¥1,150	¥1,460
北海道	北海道	¥1,200	¥1,450	¥1,760

※沖縄・離島についてはお問い合わせください。送料は税抜き表示です。令和元年10月より送料の消費税は10%になりました。
 ※佐川急便の料金値上げに伴い、平成30年4月1日より送料を改定させていただきました。

送料 無料 お届け先一ヶ所の合計金額が **¥8,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。
 ※お届け先が北海道・九州は合計金額が **¥10,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料 無料** です。

ネコポス 発送 商品の梱包サイズが **・角形A4サイズ(31.2cm×22.8cm)以内・厚さ2.5cm以内の場合 全国一律¥350(税抜)** です。
 ※商品代引はご利用いただけません。 ※ポスト・荷物受け・新聞受けへの投函となります。
 ※お届け日指定・時間指定配達はご利用いただけません。

お引き渡し時期について ご注文受付後、営業日3日以内に発送致します。お届け日・時間指定がある場合には、指定日・指定時間にお届け致します。年末年始・新茶シーズン中は多少遅くなる場合があります。また、当園では、酸化による劣化を防ぎ、皆様へ美味しいお茶をお届けする為に、極力最終商品での在庫を置かないようにしております。その為、大量のご注文があった場合、新たにお茶を仕上げるのに多少時間がかかる場合がございます。その際、こちらから納期のご連絡を致しますので、予めご了承ください。

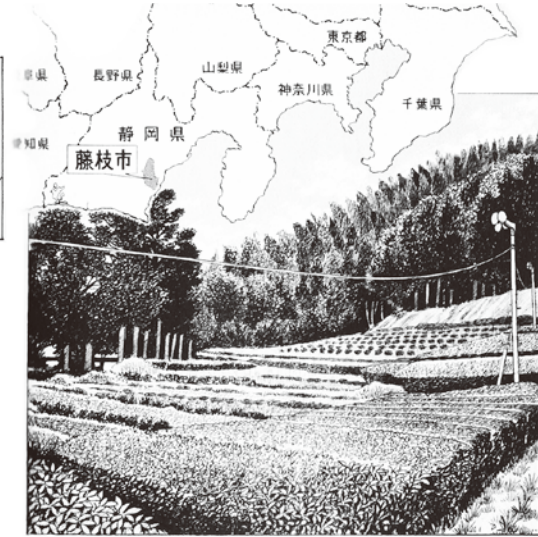
郵便振替 商品と一緒に振替用紙をお送りしますので、商品到着後10日以内にお支払いください。
 手数料はお客様負担でお願い致します。
郵便振替口座 記号00860-9-00014989 葉っパイ向島園 向島和詞

銀行振込 商品到着後、下記口座に10日以内にお振込みください。手数料はお客様負担でお願い致します。
ゆうちょ銀行 記号番号 12300 番号 47545931 葉っパイ向島園(株)
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉っパイ向島園(株)

お支払いについて **商品代引** 商品到着時に、運送会社の方に代金をお支払いください。手数料はお客様負担でお願い致します。ご注文者様とお届け先様の住所が異なる場合は、ご利用になれませんのでご注意ください。商品代引をご利用の場合には、下記の手数料が別途かかります。

税込商品代金1万円以下 ————— ¥443(税抜) 税込商品代金5万1円~10万円以下 — ¥1,238(税抜)
 税込商品代金1万1円~3万円以下 — ¥667(税抜) 税込商品代金10万1円~30万円以下 — ¥1,638(税抜)
 税込商品代金3万1円~5万円以下 — ¥1,038(税抜)

返品・交換・補償について 返品・交換・不良品の際には商品到着後3日以内にご連絡ください。また、商品到着後1週間以内にご返品ください。商品間違い、事故品の返品交換時に発生する返送料は当園が負担致します。お客様都合の返品、交換の際の手数料はお客様負担となりますのでご了承ください。製品には万全を期しておりますが、万一不良品がございましたら、良品と交換させていただきます。特に、有機品の為、ご理解お願い致します。



食をテーマとした人気作品

“美味しんぼ”

葉っパイ向島園が掲載されました。

上煎茶 ¥1,500 (税抜) 80g入り



『美味しんぼ 101巻 -食の安全-』

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館
添加物・農薬・家畜飼料の抗生物質…
現代の食が抱える問題を一挙解決!



『THE 美味しん本 オフィシャルブック 海原雄山 至高の極意編』

美味しんぼ特別編集チーム著 遊幻舎
公式ガイド・初刊行!! 美味しんぼに登場した料理店・食材の徹底ガイド



白井田七。茶
お茶と田七人參の運命の出会い

白井田七。茶
¥3,728 [税抜] 30包入り

田七人參もお茶も様々な効果を持った仙薬です。しかし、一般に流通している物は促成栽培された結果、本来の効果が失われてしまいました。そんな中、本来ある植物の力を100%引き出せる栽培をする。同じ本質を見極めた農業を

している白井さんとの出会いによって生まれた、本物の田七人參と本物のお茶のコラボ商品です。
*当園では直接販売は致しませんので、ご興味ある方は以下にお問い合わせください。HPで詳しく説明しています。

【お問い合わせ】和漢の森 TEL 0120-206-401 【営業時間 月～金 10:00～17:00】(土日・祝日休み) HPは“白井田七。茶”で検索



農業生産法人

葉っパイ向島園株式会社

代表・園主 向島和詞 むこうじま かずと

【お問い合わせ】

TEL 054-639-0514【受付時間 午前9:00～午後5:00】

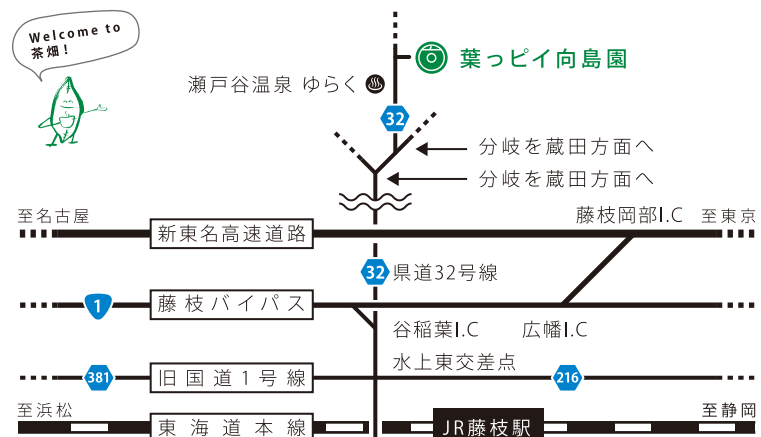
FAX 054-639-0574【24時間受付】

E-mail info@mukoujimaen.jp

HP http://www.mukoujimaen.jp/

定休日 土曜日、日曜日、祝日(直売をご希望の方はお電話ください)

所在地 〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷13079番地



・JR藤枝駅より車で約30分・東名高速道路でお越しの方は、新東名藤枝岡部ICで降りた後、広幡ICで藤枝バイパスへ。谷稲葉ICで降り、信号を左折後道なりに約15分。
*留守の場合があります。お手数ですが、ご来園の際は予めご連絡ください。

向島園で検索

ホームページで情報発信中!